www.hatcocorp.com

Register Online!
(see page 2)

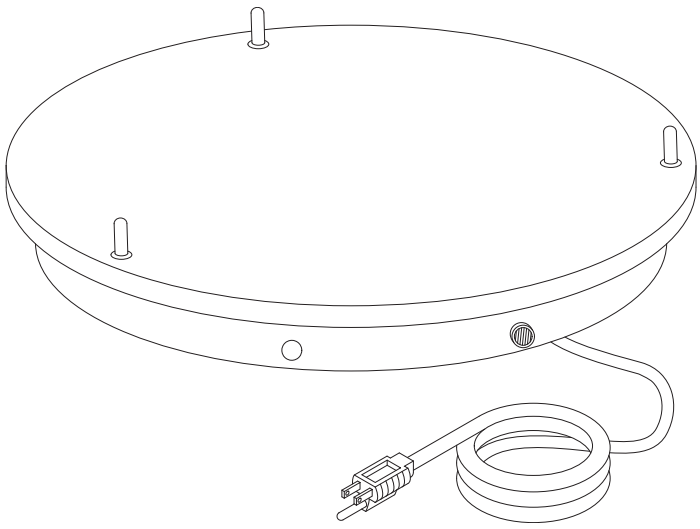
S'inscrire en ligne!
(voir page 11)

Round Heated Shelves
Plaques Rondes Chauffantes

GRSR Series • GRSR Série

Installation and Operating Manual
Manuel d'installation et d'utilisation

P/N 07.04.271.00



⚠ WARNING

Do not operate this equipment unless you have read and understood the contents of this manual! Failure to follow the instructions contained in this manual may result in serious injury or death. This manual contains important safety information concerning the maintenance, use, and operation of this product. If you're unable to understand the contents of this manual, please bring it to the attention of your supervisor. Keep this manual in a safe location for future reference.

English = p 2

⚠ ADVERTENCIA

No opere este equipo al menos que haya leído y comprendido el contenido de este manual! Cualquier falla en el seguimiento de las instrucciones contenidas en este manual puede resultar en un serio lesión o muerte. Este manual contiene importante información sobre seguridad concerniente al mantenimiento, uso y operación de este producto. Si usted no puede entender el contenido de este manual por favor pregunte a su supervisor. Almacenar este manual en una localización segura para la referencia futura.

⚠ AVERTISSEMENT

Ne pas utiliser cet équipement sans avoir lu et compris le contenu de ce manuel ! Le non-respect des instructions contenues dans ce manuel peut entraîner de graves blessures ou la mort. Ce manuel contient des informations importantes concernant l'entretien, l'utilisation et le fonctionnement de ce produit. Si vous ne comprenez pas le contenu de ce manuel, veuillez le signaler à votre supérieur. Conservez ce manuel dans un endroit sûr pour pouvoir vous y référer plus tard.

Français = p 11

© 2012 Hatco Corporation

CONTENTS

English

Important Owner Information **2**
Introduction **2**
Important Safety Instructions **3**
Model Description **4**
Model Designation **4**
Specifications **4**
Plug Configurations 4
Electrical Rating Chart 5
Dimensions 5
Installation **6**
General 6
Operation **7**
General 7
Thermostat Adjustment 7
Maintenance **8**
General 8
Daily Cleaning 8
Troubleshooting Guide **9**
Limited Warranty **10**
Authorized Parts Distributors ..... **Back Cover**

IMPORTANT OWNER INFORMATION

Record the model number, serial number (specification label located on the bottom of the unit), voltage, and purchase date of the unit in the spaces below. Please have this information available when calling Hatco for service assistance.

Model No. _____

Serial No. _____

Voltage _____

Date of Purchase _____

Register your unit!
Completing online warranty registration will prevent delay in obtaining warranty coverage. Access the Hatco website at **www.hatcocorp.com**, select the *Parts & Service* pull-down menu, and click on “Warranty Registration”.

Business Hours: 8:00 AM to 5:00 PM Central Standard Time (C.S.T.)

(Summer Hours: June to September — 8:00 AM to 5:00 PM C.S.T. Monday–Thursday 8:00 AM to 2:30 PM C.S.T. Friday)

Telephone: (800) 558-0607; (414) 671-6350

E-mail: partsandservice@hatcocorp.com

Fax: (800) 690-2966 (Parts and Service)
(414) 671-3976 (International)

24/7 24 Hour 7 Day Parts and Service Assistance available in the United States and Canada by calling (800) 558-0607.

Additional information can be found by visiting our web site at **www.hatcocorp.com**.

INTRODUCTION

Hatco Round Heated Shelves are designed to keep hot food at optimum serving temperatures without affecting quality.

The Round Heated Shelf keeps prepared foods hot at kitchen work areas, waitress pick-up stations or customer serving points. Ideal for wrapped product or for use behind a breath protector with unwrapped food such as pizza, biscuits, cornbreads, muffins and cookies.

Hatco Round Heated Shelves are products of extensive research and field testing. The materials used were selected for maximum durability, attractive appearance, and optimum performance. Every unit is inspected and tested thoroughly prior to shipment.

This manual provides the installation, safety, and operating instructions for Hatco Round Heated Shelves. Hatco recommends all installation, operating, and safety instructions appearing in this manual be read prior to installation or operation of a unit.

Safety information that appears in this manual is identified by the following signal word panels:

⚠ WARNING

WARNING indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury.

⚠ CAUTION

CAUTION indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in minor or moderate injury.

NOTICE

NOTICE is used to address practices not related to personal injury.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Read the following important safety information before using this equipment to avoid serious injury or death and to avoid damage to equipment or property.

⚠ WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD:

- **Plug unit into a properly grounded electrical receptacle of correct voltage, size, and plug configuration. If plug and receptacle do not match, contact a qualified electrician to determine and install proper voltage and size electrical receptacle.**
- **Turn OFF power switch, unplug power cord, and allow unit to cool before performing any cleaning, adjustments, or maintenance.**
- **DO NOT submerge or saturate with water. Unit is not waterproof. Do not operate if unit has been submerged or saturated with water.**
- **Unit is not weatherproof. Locate unit indoors where the ambient air temperature is a minimum of 70°F (21°C).**
- **Do not pull unit by power cord.**
- **Discontinue use if power cord is frayed or worn.**
- **Do not attempt to repair or replace a damaged power cord. Cord must be replaced by Hatco, an Authorized Hatco Service Agent, or a person with similar qualifications.**
- **Do not steam clean or use excessive water on unit.**
- **This unit is not "jet-proof" construction. Do not use jet-clean spray to clean unit.**
- **Do not clean unit when it is energized or hot.**
- **Do not allow liquids to spill into unit.**
- **This unit must be serviced by qualified personnel only. Service by unqualified personnel may lead to electric shock or burn.**

FIRE HAZARD: Locate unit a minimum of 1″ (25 mm) from combustible walls and materials. If safe distances are not maintained, combustion or discoloration could occur.

EXPLOSION HAZARD: Do not store or use gasoline or other flammable vapors or liquids in the vicinity of this or any other appliance.

This unit has no "user-serviceable" parts. If service is required on this unit, contact an Authorized Hatco Service Agent or contact the Hatco Service Department at 800-558-0607 or 414-671-6350; fax 800-690-2966; or International fax 414-671-3976.

⚠ WARNING

This unit is not intended for use by children or persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities. Ensure proper supervision of children and keep them away from unit.

Make sure all operators have been instructed on the safe and proper use of the unit.

Make sure food product has been heated to the proper food-safe temperature before placing on the unit. Failure to heat food product properly may result in serious health risks. This unit is for holding preheated food product only.

⚠ CAUTION

BURN HAZARD: Some exterior surfaces on the unit will get hot. Use caution when touching these areas.

Locate unit at proper counter height in an area that is convenient for use. Location should be level to prevent unit or its contents from falling accidentally and strong enough to support the weight of the unit and contents.

NOTICE

Damage to any countertop material caused by heat generated from Hatco equipment is not covered under the Hatco warranty. Contact the manufacturer of the countertop material for application information.

Do not locate unit in an area subject to excessive temperatures or grease from grills, fryers, etc. Excessive temperatures could cause damage to the unit.

Use non-abrasive cleaners and cloths only. Abrasive cleaners and cloths could scratch finish of unit, marring its appearance and making it susceptible to soil accumulation.

Do not drag or slide unit when moving or installing. Carefully lift unit to prevent the rubber feet from tearing off.

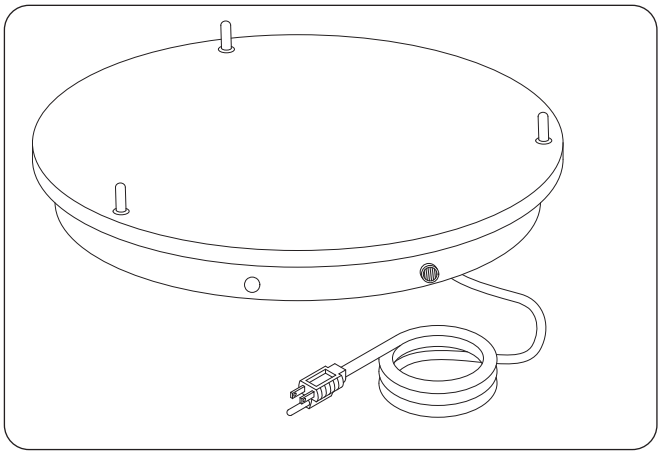
MODEL DESCRIPTION

All Models

Hatco's Round Heated Shelves are ideal for holding hot food at optimum serving temperatures. Warmers can be used as a countertop or drop-in unit.

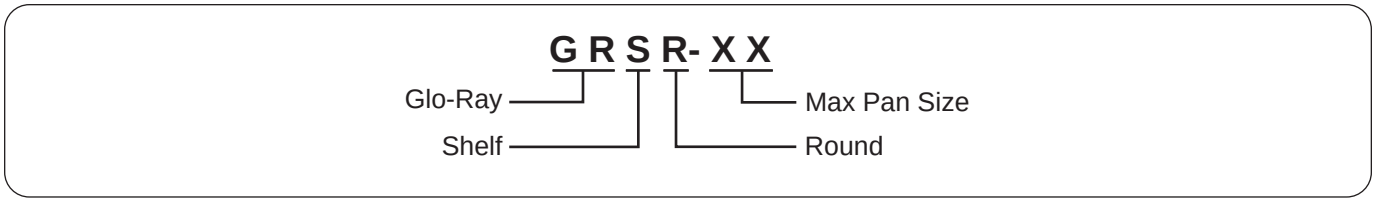
These warmers are available in three sizes to hold standard 15" (381 mm), 17" (432 mm) or 19" (483 mm) pizza pans in position. Each warmer features a stainless steel top and available in *Designer* color trim or optional stainless steel trim.

Each warmer comes equipped with an On/Off lighted rocker switch, indicator light, adjustable thermostat, and 6' (1829 mm) cord and plug.



Model GRSR-17

MODEL DESIGNATION



SPECIFICATIONS

Plug Configurations

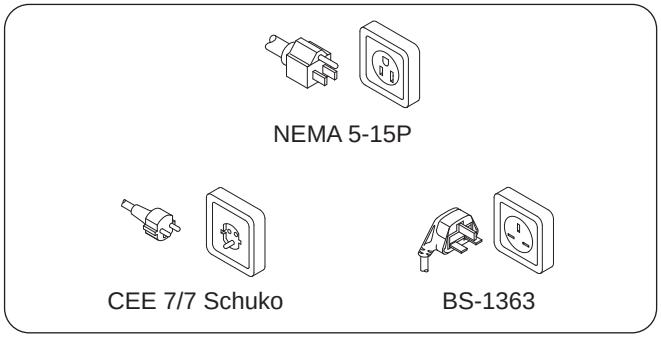
Units are supplied from the factory with an electrical cord and plug installed. Plugs are supplied according to the applications.

⚠ WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD: Plug unit into a properly grounded electrical receptacle of correct voltage, size, and plug configuration. If plug and receptacle do not match, contact a qualified electrician to determine and install proper voltage and size electrical receptacle.

NOTE: Specification label located on the bottom of the unit. See label for serial number and verification of unit electrical information.

NOTE: Receptacles are not supplied by Hatco.



Plug Configurations

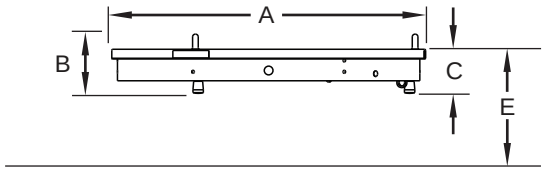
Electrical Rating Chart

Model	Voltage	Watts	Amps	Plug Configuration	Shipping Weight
GRSR-15	120	250	2.1	NEMA 5-15P	17 lbs. (8 kg)
	220	210	1.0	CEE 7/7 Schuko	17 lbs. (8 kg)
	240	250	1.0	BS 1363	17 lbs. (8 kg)
	220–230 CE	210–230	1.0–1.0	CEE 7/7 Schuko	17 lbs. (8 kg)
	230–240 CE	230–240	1.0–1.1	BS 1363	17 lbs. (8 kg)
GRSR-17	120	325	2.7	NEMA 5-15P	19 lbs. (9 kg)
	220	273	1.2	CEE 7/7 Schuko	19 lbs. (9 kg)
	240	325	1.4	BS 1363	19 lbs. (9 kg)
	220–230 CE	273–298	1.2–1.3	CEE 7/7 Schuko	19 lbs. (9 kg)
	230–240 CE	298–325	1.3–1.4	BS 1363	19 lbs. (9 kg)
GRSR-19	120	400	3.3	NEMA 5-15P	21 lbs. (10 kg)
	220	336	1.5	CEE 7/7 Schuko	21 lbs. (10 kg)
	240	400	1.7	BS 1363	21 lbs. (10 kg)
	220–230 CE	336–367	1.5–1.6	CEE 7/7 Schuko	21 lbs. (10 kg)
	230–240 CE	367–400	1.6–1.7	BS 1363	21 lbs. (10 kg)

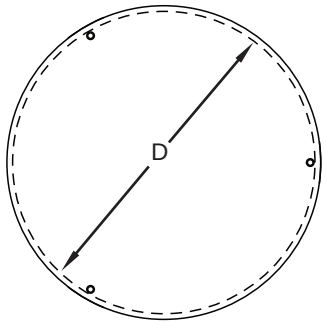
The shaded areas contain electrical information for **International models only**.

Dimensions

Model	Diameter (A)	Height (B)	Height (C)	Countertop Cutout (D)	Min. Space Required Below Countertop (E)
GRSR-15	16-3/4″ (425 mm)	3-7/8″ (100 mm)	2-7/8″ (74 mm)	16-1/8″ (410 mm)	5-3/8″ (137 mm)
GRSR-17	18-3/4″ (476 mm)	3-7/8″ (100 mm)	2-7/8″ (74 mm)	18-1/8″ (460 mm)	5-3/8″ (137 mm)
GRSR-19	20-3/4″ (527 mm)	3-7/8″ (100 mm)	2-7/8″ (74 mm)	20-1/8″ (511 mm)	5-3/8″ (137 mm)



Side View



Top View

General

Hatco Round Heated Shelves are shipped with all components pre-assembled. Care should be taken when unpacking the shipping carton to avoid damage to the unit and the components enclosed.

⚠ WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD: Unit is not weatherproof. Locate unit indoors where ambient air temperature is a minimum of 70°F (21°C).

EXPLOSION HAZARD: Do not store or use gasoline or other flammable vapors or liquids in the vicinity of this or any other appliance.

FIRE HAZARD: Locate unit a minimum of 1″ (25 mm) from combustible walls and materials. If safe distances are not maintained, combustion or discoloration could occur.

⚠ CAUTION

Locate unit at the proper counter height in an area that is convenient for use. The location should be level to prevent the unit or its contents from falling accidentally and strong enough to support the weight of the unit and contents.

NOTICE

Do not locate unit in an area subject to excessive temperatures or grease from grills, fryers, etc. Excessive temperatures could cause damage to the unit.

Do not drag or slide unit when moving or installing. Carefully lift unit to prevent the rubber feet from tearing off.

1. Remove the unit from the carton.

NOTE: To prevent delay in obtaining warranty coverage, complete online warranty registration. See the IMPORTANT OWNER INFORMATION *section for details.*

2. Remove tape and protective packaging from all surfaces of the unit.

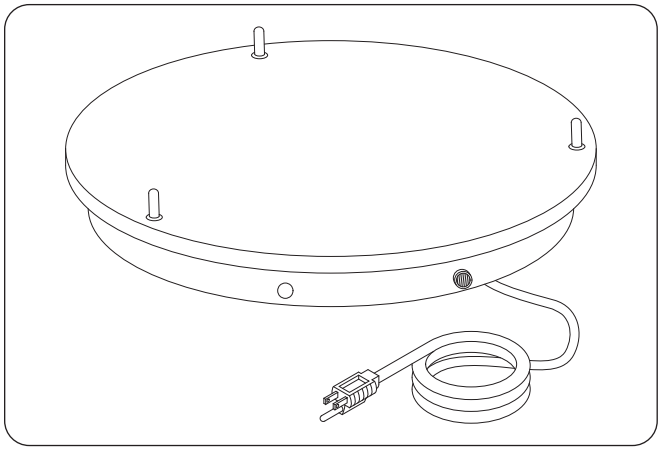
NOTE: If drop-in unit, refer to SPECIFICATION *section for countertop opening dimensions.*

3. Place the unit in the desired location.
   - Locate the unit in an area where the ambient air temperature is constant and a minimum of 70°F (21°C). Avoid areas that may be subject to active air movements or currents (i.e., near exhaust fans/hoods and air conditioning ducts).
   - Make sure the unit is at the proper counter height in an area convenient for use.
   - Make sure the countertop is level and strong enough to support the weight of the unit and food product.
   - For countertop units: Make sure all the feet on the bottom of the unit are positioned securely on the countertop.
4. Continue to “Installing Drop-In Units” in this section if installing a drop-in unit.

Installing Drop-In Units

Use the following procedure to install drop-in units.

1. Prepare the countertop opening. Refer to “Dimensions” in the SPECIFICATIONS section for countertop cutout dimensions.
2. Apply a bead of National (NSF)-approved sealant on the top edge of the countertop cutout. The sealant must be rated for use at a minimum temperature of 250°F (121°C).
3. Place the unit into the countertop opening.
4. Remove any excess sealant.



Model GRSR-17

General

Hatco Round Heated Shelves are designed for ease of operation. Perform the following procedure to operate the unit.

⚠ WARNING

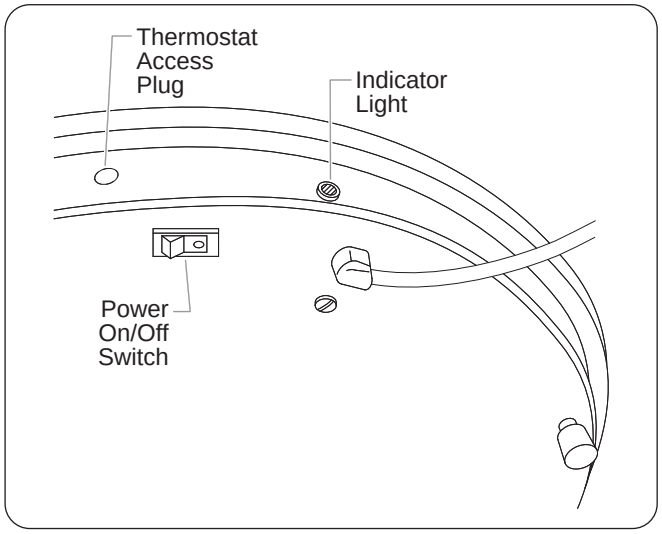
Read all safety messages in the IMPORTANT SAFETY INFORMATION section before operating this equipment.

1. Plug the unit into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. See the SPECIFICATIONS section for details.
2. Move the Power On/Off switch to the On position.
3. Allow the unit 15–20 minutes to reach operating temperature.

⚠ CAUTION

Make sure food product has been heated to the proper food-safe temperature before placing in unit. Failure to heat food product properly may result in serious health risks. This unit is for holding pre-heated food product only.

BURN HAZARD: Some exterior surfaces on unit will get hot. Use caution when touching these areas.



Control Panel (Bottom View)

Thermostat Adjustment

The thermostat adjustment screw is located on the side of the unit behind the thermostat access plug. Units are supplied from the factory with the temperature control thermostat set on high.

If adjustment is needed, use the following procedure.

1. Move the Power On/Off switch to the Off position, unplug the power cord, and allow unit to cool.
2. Remove the thermostat access plug.
3. Turn the adjustment screw using a small screwdriver.
   - Turn the screw counterclockwise to decrease the temperature or clockwise to increase the temperature.

NOTE: Do not turn the screw more than 1/8 turn at a time.

4. Plug in the power cord and move the Power On/Off switch to the On position. Allow at least five minutes for temperature to stabilize.

General

Hatco Round Heated Shelves are designed for maximum durability and performance, with minimum maintenance.

⚠ WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD:

- **Turn OFF power switch, unplug power cord, and allow unit to cool before performing cleaning, adjustments, or maintenance.**
- **DO NOT submerge or saturate with water. Unit is not waterproof. Do not operate if unit has been submerged or saturated with water.**
- **Do not steam clean or use excessive water on unit.**
- **This unit is not "jet-proof" construction. Do not use jet-clean spray to clean this unit.**
- **Do not clean unit when it is energized or hot.**
- **Use only Genuine Hatco Replacement Parts when service is required. Failure to use Genuine Hatco Replacement Parts will void all warranties and may subject operators of the equipment to hazardous electrical voltage, resulting in electrical shock or burn. Genuine Hatco Replacement Parts are specified to operate safely in the environments in which they are used. Some aftermarket or generic replacement parts do not have the characteristics that will allow them to operate safely in Hatco equipment.**

This unit has no "user-serviceable" parts. If service is required on this unit, contact an Authorized Hatco Service Agent or contact the Hatco Service Department at 800-558-0607 or 414-671-6350; fax 800-690-2966; or International fax 414-671-3976.

Daily Cleaning

To preserve the finish of the unit, it is recommended that all surfaces be cleaned daily.

⚠ WARNING

Submerging or saturating unit with water will damage the unit and void unit warranty.

1. Move the Power On/Off switch to the Off position, unplug the power cord, and allow unit to cool.

NOTICE

Use non-abrasive cleaners and cloths only. Abrasive cleaners and cloths could scratch finish of unit, marring its appearance and making it susceptible to soil accumulation.

2. Wipe down all surfaces using a clean, damp, non-abrasive cloth.
3. Wipe dry the entire unit using a dry, non-abrasive cloth.

TROUBLESHOOTING GUIDE

⚠ WARNING

This unit must be serviced by qualified personnel only. Service by unqualified personnel may lead to electric shock or burn.

⚠ WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD: Turn OFF power switch, unplug power cord, and allow unit to cool before performing cleaning, adjustments, or maintenance.

Symptom	Probable Cause	Corrective Action
Unit too hot.	Thermostat set too high.	Change the thermostat to a lower setting. Refer to “Thermostat Adjustment” in the OPERATION section.
	Unit plugged into incorrect power supply.	Verify with qualified personnel that power supply matches unit specification.
	Thermostat defective.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
Unit not hot enough.	Thermostat set too low.	Change the thermostat to a higher setting. Refer to “Thermostat Adjustment” in the OPERATION section.
	Location of unit is susceptible to air currents (air conditioning ducts or exhaust fans).	Block air currents or relocate unit.
Unit not working at all.	Unit not plugged in.	Plug unit into proper power supply.
	Unit not turned on.	Move Power On/Off switch to the On position.
	Power On/Off switch defective.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Thermostat defective.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Heating element burned out.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.

1. PRODUCT WARRANTY

Hatco warrants the products that it manufactures (the "Products") to be free from defects in materials and workmanship, under normal use and service, for a period of one (1) year from the date of purchase when installed and maintained in accordance with Hatco's written instructions or 18 months from the date of shipment from Hatco. Buyer must establish the Product's purchase date by registering the Product with Hatco or by other means satisfactory to Hatco in its sole discretion.

Hatco warrants the following Product components to be free from defects in materials and workmanship from the date of purchase (subject to the foregoing conditions) for the period(s) of time and on the conditions listed below:

a) One (1) Year Parts and Labor PLUS One (1) Additional Year Parts-Only Warranty:

Conveyor Toaster Elements (metal sheathed)
Drawer Warmer Elements (metal sheathed)
Drawer Warmer Drawer Rollers and Slides
Strip Heater Elements (metal sheathed)
Display Warmer Elements (metal sheathed air heating)
Holding Cabinet Elements (metal sheathed air heating)
Heated Well Elements — HWB Series (metal sheathed)

b) One (1) Year Parts and Labor PLUS Four (4) Years Parts-Only Warranty:

3CS and FR Tanks

c) One (1) Year Parts and Labor PLUS Nine (9) Years Parts-Only Warranty on:

Electric Booster Heater Tanks
Gas Booster Heater Tanks

d) Ninety (90) Day Parts-Only Warranty:

Replacement Parts

THE FOREGOING WARRANTIES ARE EXCLUSIVE AND IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTY, EXPRESSED OR IMPLIED, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE OR PATENT OR OTHER INTELLECTUAL PROPERTY RIGHT INFRINGEMENT. Without limiting the generality of the foregoing, SUCH WARRANTIES DO NOT COVER: Coated incandescent light bulbs, fluorescent lights, heat lamp bulbs, coated halogen light bulbs, halogen heat lamp bulbs, xenon light bulbs, LED light tubes, glass components, and fuses; Product failure in booster tank, fin tube heat exchanger, or other water heating equipment caused by liming, sediment buildup, chemical attack, or freezing; or Product misuse, tampering or misapplication, improper installation, or application of improper voltage.

2. LIMITATION OF REMEDIES AND DAMAGES

Hatco's liability and Buyer's exclusive remedy hereunder will be limited solely, at Hatco's option, to repair or replacement using new or refurbished parts or Product by Hatco or a Hatco-authorized service agency (other than where Buyer is located outside of the United States, Canada, United Kingdom, or Australia, in which case Hatco's liability and Buyer's exclusive remedy hereunder will be limited solely to replacement of part under warranty) with respect to any claim made within the applicable warranty period referred to above. Hatco reserves the right to accept or reject any such claim in whole or in part. In the context of this Limited Warranty, "refurbished" means a part or Product that has been returned to its original specifications by Hatco or a Hatco-authorized service agency. Hatco will not accept the return of any Product without prior written approval from Hatco, and all such approved returns shall be made at Buyer's sole expense. HATCO WILL NOT BE LIABLE, UNDER ANY CIRCUMSTANCES, FOR CONSEQUENTIAL OR INCIDENTAL DAMAGES, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO LABOR COSTS OR LOST PROFITS RESULTING FROM THE USE OF OR INABILITY TO USE THE PRODUCTS OR FROM THE PRODUCTS BEING INCORPORATED IN OR BECOMING A COMPONENT OF ANY OTHER PRODUCT OR GOODS.

SOMMAIRE

Informations Importantes pour le Propriétaire.....11
Introduction 11
Consignes de Sécurité Importantes.....12
Description du Modèle 13
Désignation du Modèle 13
Caractéristiques Techniques 13
Configuration des fiches 13
Tableau des valeurs nominales électriques.....14
Dimensions.....14
Installation 15
Généralités 15
Mode d'emploi 16
Généralités 16
Réglage du Thermostat 16
Maintenance 17
Généralités 17
Nettoyage 17
Guide de Dépannage 18
Garantie Limitée Internationale 19
Autorisés Distributeurs de Pièces .....Couverture Arrière

INFORMATIONS IMPORTANTES POUR LE PROPRIÉTAIRE

Notez le numéro de modèle, le numéro de série, la tension et la date d'achat de l'appareil dans les espaces ci-dessous (étiquette des caractéristiques techniques située sur le dessous de l'appareil). Veuillez avoir cette information à portée de la main si vous appelez Hatco pour assistance.

Modèle No._____

Numéro de série_____

Voltage _____

Date d'achat _____

Enregistrez votre appareil!
Remplissez la garantie en ligne pour éviter les retards pour faire jouer la garantie. Accédez au site Web Hatco **www.hatcocorp.com**, sélectionnez le menu déroulant Parts & Service, puis cliquez sur Warranty Registration.

Horaires ouvrables:	8h00 à 17h00 Heure du Centre des États-Unis (CST) (Horaires d'été : juin à septembre— 8h00 à 17h00 CST du lundi au jeudi 8h00 à 14h30 CST le vendredi)
Téléphone :	(800) 558-0607; (414) 671-6350
Courriel :	partsandservice@hatcocorp.com
Télécopieur :	(800) 690-2966 (Pièces et Service après-vente)

24/7 24 heures 7 Pièces de jour et de service Aide offerte aux États-Unis et le Canada en composant le (800) 558-0607.

Des renseignements supplémentaires sont disponibles sur notre site Web à **www.hatcocorp.com**.

INTRODUCTION

Les plaques rondes chauffantes de Hatco sont conçues pour conserver la nourriture chaude à une température de service optimale sans nuire à sa qualité.

La plaque ronde chauffante permet de maintenir au chaud les aliments préparés au niveau des plans de travail de la cuisine, de la zone de récupération des plats par les serveurs ou des points de service des clients. Elle est idéale pour les produits emballés ou pour une utilisation derrière des paravents avec des produits non emballés tels que des pizzas, biscuits, du pain au maïs, des muffins et cookies.

Plaques rondes chauffantes de Hatco sont des produits issus d'une recherche approfondie ; elles ont subi des essais sur le terrain. Les matériaux utilisés ont été sélectionnés pour une durabilité maximale, une apparence attractive et des performances optimales. Chaque appareil est soigneusement inspecté et testé avant expédition.

Ce manuel fournit des instructions pour l'entretien, l'utilisation et le fonctionnement des plaques rondes chauffantes. Hatco vous recommande de lire l'ensemble des instructions d'installation, de sécurité et de fonctionnement contenues dans ce manuel avant d'installer et d'utiliser l'appareil.

Les consignes de sécurité qui apparaissent dans ce manuel sont identifiées par les mots indicateurs suivants :

⚠ AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut provoquer la mort ou des blessures graves.

⚠ ATTENTION

ATTENTION indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut provoquer des blessures légères ou moyennes.

AVIS

AVIS est utilisé pour des questions sans rapport avec des blessures corporelles.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

⚠ Lisez l'information de securite importante suivante avant d'utiliser cet équipement pour éviter des dommages ou la mort sérieux et pour éviter d'endommager l'équipement ou la propriété.

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :

- **Brancher l'appareil sur une prise de courant avec terre de tension, de format et de configuration des broches corrects. Si la fiche et la prise ne se correspondent pas, s'adresser à un électricien qualifié pour déterminer et installer une prise de courant de format et de tension corrects.**
- **Mettez l'unité hors tension depuis l'interrupteur, débranchez le cordon d'alimentation et laissez l'unité refroidir avant d'effectuer tout nettoyage, tout réglage ou tout entretien.**
- **NE PAS immerger l'appareil ni le saturer d'eau. L'appareil n'est pas étanche à l'eau. Ne pas le faire fonctionner s'il a été immergé ou saturé d'eau.**
- **L'appareil n'est pas à l'épreuve des intempéries. Placer l'appareil à l'intérieur à une température ambiante de 70°F (21°C) minimum.**
- **Ne tirez pas l'unité par le cordon d'alimentation.**
- **Interrompez l'utilisation de l'unité si le cordon d'alimentation est effiloché ou usé.**
- **N'essayez jamais de réparer ou de remplacer un cordon d'alimentation. Celui-ci devra être remplacé par Hatco, un agent de service agréé par Hatco ou une personne possédant des qualifications similaires.**
- **Ne pas nettoyer à la vapeur ni utiliser trop d'eau sur l'appareil.**
- **Cet appareil n'est pas étanche aux jets. Ne pas utiliser de jet sous pression pour nettoyer l'appareil.**
- **Ne pas nettoyer l'appareil lorsqu'il est sous tension.**
- **Cet appareil doit uniquement être réparé par un personnel qualifié. Toute réparation par un personnel non qualifié peut entraîner une électrocution et des brûlures.**
- **Pour les réparations, utiliser exclusivement des pièces de rechange Hatco d'origine. Utilisez des pièces détachées Hatco authentiques sous peine d'annuler toutes les garanties et d'exposer l'utilisateur à des tensions électriques dangereuses pouvant entraîner une électrocution ou des brûlures. Les pièces de rechange Hatco d'origine sont conçues pour fonctionner sans danger dans les environnements dans lesquels elles sont utilisées. Certaines pièces de rechange génériques ou de second marché ne présentent pas les caractéristiques leur permettant de fonctionner sans danger dans la matériel Hatco.**

DANGER D'INCENDIE : Placez l'unité à au moins 1″ (25 mm) des murs combustibles et des produits. Si les distances de sécurité ne sont pas respectées, une décoloration ou combustion peut avoir lieu.

RISQUE D'EXPLOSION : Ne conservez pas ou n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de ces plaques ou de tout autre appareil.

⚠ AVERTISSEMENT

Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Si cet appareil doit être réparé, contacter un réparateur Hatco agréé ou le Service après-vente Hatco au +1 800-558-0607 ou +1 414-671-6350 ; télécopieur +1 800-690-2966; télécopieur internationale +1 414-671-3976.

Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales diminuées. Assurez-vous que les enfants sont bien surveillés et tenez-les à l'écart de l'appareil.

Assurez-vous que tous les opérateurs ont été formés à l'utilisation sûre et correcte de l'appareil.

S'assurer que le produit alimentaire a été chauffé à une température adaptée au maintien de sa salubrité avant de le mettre dans l'appareil sous peine de risques graves pour la santé. Cet appareil est destiné au maintien au chaud de produits alimentaires préchauffés uniquement.

⚠ ATTENTION

DANGER DE BRÛLURE : Certaines surfaces extérieures de l'appareil deviennent chaudes. Toucher ces zones de l'appareil avec précaution.

Placez l'unité à une hauteur adaptée au comptoir, à un emplacement pratique à utiliser. L'emplacement doit être plan pour éviter que l'unité ou son contenu ne tombe accidentellement, et suffisamment solide pour supporter le poids de l'unité et de son contenu.

AVIS

Les dommages à toute partie du comptoir pouvant être causés par la chaleur générée par l'équipement de Hatco ne sont pas couverts par la garantie de Hatco. Contactez le fabricant du comptoir pour obtenir des informations concernant ce problème.

Ne placez pas l'appareil dans une zone soumise à des températures excessives ou exposée à de la graisse provenant de grils, poêles, etc. Des températures excessives risquent d'endommager l'appareil.

Utiliser uniquement des produits nettoyants non abrasifs. Les produits nettoyants abrasifs peuvent rayer la finition de l'appareil, ce qui altère son apparence et le rend plus susceptible d'accumuler la saleté.

Pour déplacer ou installer l'appareil, ne le traînez pas ou ne le faites pas glisser. Soulevez-le avec précaution afin d'éviter que les pieds en caoutchouc ne se détachent.

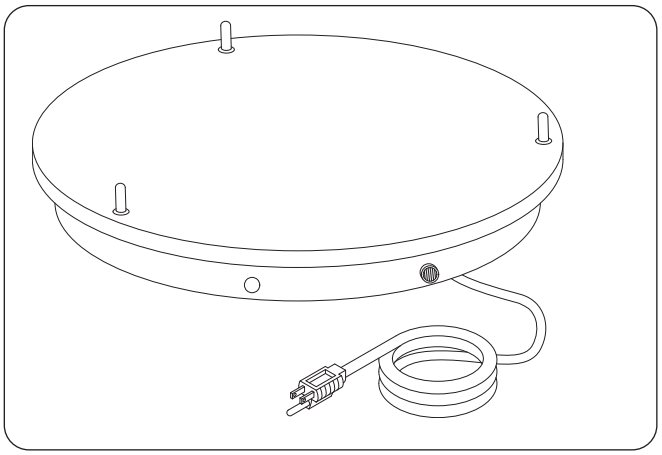
DESCRIPTION DU MODÈLE

Tous les Modèles

Les plaques rondes chauffantes de Hatco sont parfaites pour conserver la nourriture chaude à des températures de service optimales. Elles peuvent être soit posées sur un comptoir soit encastrées.

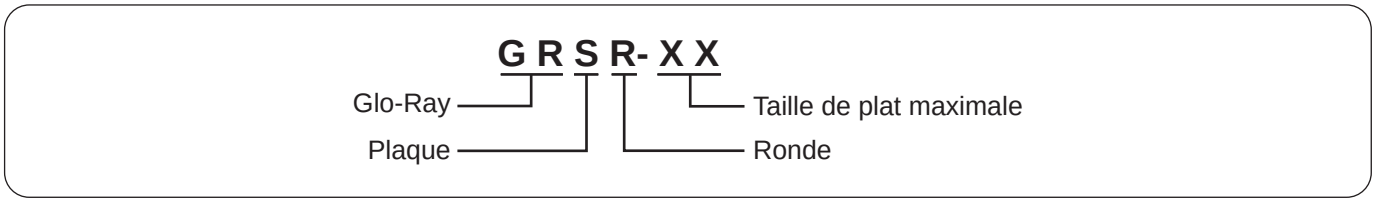
Trois tailles de plaque sont disponibles pour correspondre aux trois tailles de plats à pizza classiques : 315" (381 mm), 17" (432 mm) ou 19" (483 mm). Chaque plaque est recouverte d'un dessus en acier inoxydable et présente une bordure de couleur Designer ou en acier inoxydable (en option).

Toutes les plaques sont équipées d'un interrupteur à bascule marche/arrêt éclairé, d'un voyant indicateur, d'un thermostat réglable ainsi que d'un cordon d' 6’ (1829 mm) et d'une prise.



Modèle GRSR-17

DÉSIGNATION DU MODÈLE



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

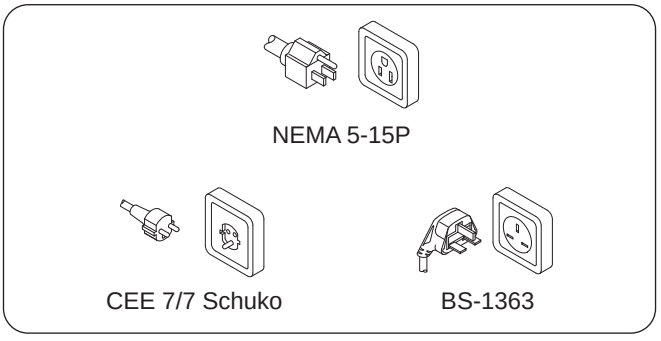
Configuration des fiches

Les appareils sont fournis par l'usine avec un cordon et une prise électriques déjà installés. Les prises fournies sont compatibles avec les applications prévues.

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE: Brancher l’appareil sur une prise de courant avec terre de tension, de format et de configuration des broches corrects. Si la fiche et la prise ne se correspondent pas, s’adresser à un électricien qualifié pour déterminer et installer une prise de courant de format et de tension corrects.

NOTA: Étiquette de caractéristiques techniques située sur le dessous de l'appareil. Consultez l'étiquette pour connaître le numéro de série et vérifier les caractéristiques électriques de l'appareil.



Configuration des fiches

NOTA: Prise non fournie par Hatco.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

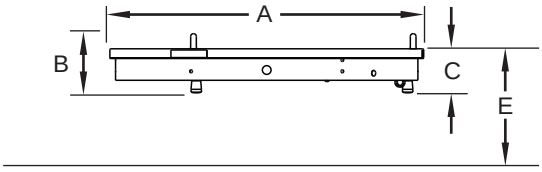
Tableau des valeurs nominales électriques

Modéle	Tension	Intensité	Amps	Configuration de Fiches	Poids d'embarquement
GRSR-15	120	250	2.1	NEMA 5-15P	17 lbs. (8 kg)
	220	210	1.0	CEE 7/7 Schuko	17 lbs. (8 kg)
	240	250	1.0	BS 1363	17 lbs. (8 kg)
	220–230 CE	210–230	1.0–1.0	CEE 7/7 Schuko	17 lbs. (8 kg)
	230–240 CE	230–240	1.0–1.1	BS 1363	17 lbs. (8 kg)
GRSR-17	120	325	2.7	NEMA 5-15P	19 lbs. (9 kg)
	220	273	1.2	CEE 7/7 Schuko	19 lbs. (9 kg)
	240	325	1.4	BS 1363	19 lbs. (9 kg)
	220–230 CE	273–298	1.2–1.3	CEE 7/7 Schuko	19 lbs. (9 kg)
	230–240 CE	298–325	1.3–1.4	BS 1363	19 lbs. (9 kg)
GRSR-19	120	400	3.3	NEMA 5-15P	21 lbs. (10 kg)
	220	336	1.5	CEE 7/7 Schuko	21 lbs. (10 kg)
	240	400	1.7	BS 1363	21 lbs. (10 kg)
	220–230 CE	336–367	1.5–1.6	CEE 7/7 Schuko	21 lbs. (10 kg)
	230–240 CE	367–400	1.6–1.7	BS 1363	21 lbs. (10 kg)

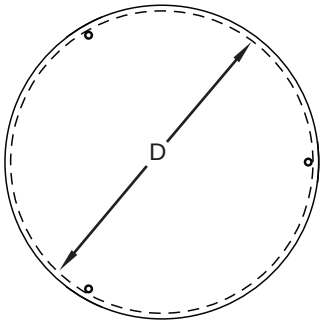
Les zones ombrées contiennent des informations électriques pour **les modèles internationaux uniquement**.

Dimensions

Modéle	Diamètre (A)	Hauteur (B)	Hauteur (C)	Découpe du comptoir (D)	Espace min. requis sous le comptoir (E)
GRSR-15	16-3/4″ (425 mm)	3-7/8″ (100 mm)	2-7/8″ (74 mm)	16-1/8″ (410 mm)	5-3/8″ (137 mm)
GRSR-17	18-3/4″ (476 mm)	3-7/8″ (100 mm)	2-7/8″ (74 mm)	18-1/8″ (460 mm)	5-3/8″ (137 mm)
GRSR-19	20-3/4″ (527 mm)	3-7/8″ (100 mm)	2-7/8″ (74 mm)	20-1/8″ (511 mm)	5-3/8″ (137 mm)



Vue de côté



Vue du dessus

Généralités

Les plaques rondes chauffantes de Hatco sont livrées avec l'ensemble des composants déjà montés. Il est important de faire attention lors du déballage du carton d'expédition afin d'éviter d'endommager l'appareil et les composants contenus dans le carton.

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE: L'appareil n'est pas à l'épreuve des intempéries. Placer l'appareil à l'intérieur à une température ambiante de 70°F (21°C) minimum.

DANGER D'INCENDIE: Placez l'unité à au moins 1″ (25 mm) des murs combustibles et des produits. Si les distances de sécurité ne sont pas respectées, une décoloration ou combustion peut avoir lieu.

RISQUE D'EXPLOSION : Ne conservez pas ou n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de ces plaques ou de tout autre appareil.

⚠ ATTENTION

Placez l'appareil à une hauteur de comptoir adaptée et sur un emplacement pratique pour son utilisation. L'emplacement doit être plat pour éviter que l'appareil ou son contenu ne tombe accidentellement, et suffisamment solide pour supporter le poids de l'appareil et de son contenu.

AVIS

Ne placez pas l'appareil dans une zone soumise à des températures excessives ou exposée à de la graisse provenant de grils, poêles, etc. Des températures excessives risquent d'endommager l'appareil.

Pour déplacer ou installer l'appareil, ne le traînez pas ou ne le faites pas glisser. Soulevez-le avec précaution afin d'éviter que les pieds en caoutchouc ne se détachent.

1. Sortir l'appareil de sa boite.

NOTA : Pour éviter des retards dans l'obtention de la couverture de la garantie, complétez l'enregistrement en ligne de votre garantie. Lisez la section INFORMATIONS IMPORTANTES POUR LE PROPRIETAIRE *pour plus de détails.*

2. Retirez le ruban et l'emballage de protection de toutes les surfaces de l'appareil.

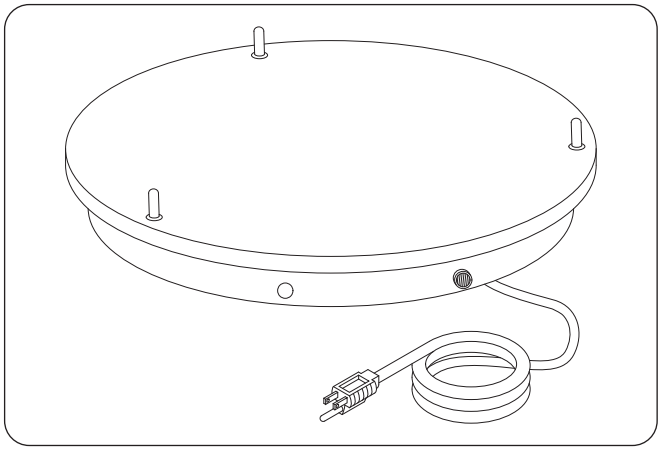
NOTE: Si vous souhaitez encastrer l'appareil, veuillez vous référer à la section CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES *pour connaître les dimensions d'ouverture du comptoir.*

3. Placez l'unité à l'emplacement souhaité.
   - Placez l'unité dans une zone dont la température ambiante est constante 70°F minimum (21°C). Évitez les endroits susceptibles d'activer les mouvements ou les courants d'air (proximité des ventilateurs ou hottes d'évacuation et conduites de climatisation).
   - Assurez-vous que l'unité est placée à une hauteur appropriée dans une zone facilitant son utilisation.
   - Veillez à ce que le comptoir soit plan et assez résistant pour supporter le poids de l'unité et des produits alimentaires.
   - Pour les appareils que vous posez sur un comptoir : Veuillez vous assurer que tous les pieds en dessous de l'appareil sont fermement positionnés sur le comptoir.
4. Allez à « Installation des appareils encastrés », dans cette section, si vous souhaitez encastrer l'appareil.

Installation des appareils encastrés

Suivez la procédure suivante pour encastrer l'appareil.

1. Préparez l'ouverture du comptoir. Veuillez vous référer à « Dimensions » dans la section CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES pour connaître les dimensions de découpe du comptoir.
2. Appliquez un cordon de joint d'étanchéité agréé par NSF sur le bord supérieur de la découpe du comptoir. Le joint doit être prévu pour une utilisation à une température minimale de 250 °F (121 °C).
3. Placez l'appareil dans l'ouverture du comptoir.
4. Retirez l'excès de joint.



Modéle GRSR-17

Généralités

Suivez la procédure suivante pour utiliser les plaques chauffantes rondes.

⚠ AVERTISSEMENT

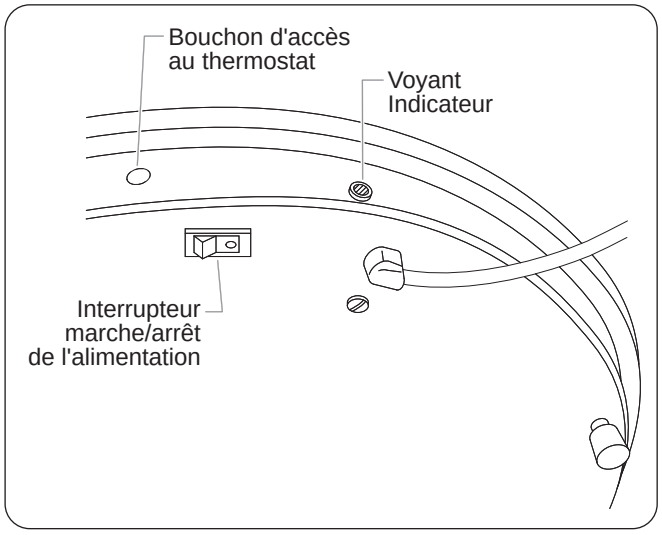
Lire tous les messages de sécurité de la section Consignes de sécurité importantes avant d'utiliser ce matériel.

1. Branchez l'unité à une prise possédant le voltage, la dimension et la configuration adéquats. Consultez la section CARACTÉRISTIQUES pour obtenir plus de détails.
2. Placez l'interrupteur MARCHE/ARRÊT sur la position MARCHE.
3. Attendez 15–20 minutes que l'appareil ait le temps d'atteindre sa température de service avant d'y placer le produit alimentaire préchauffé.

⚠ ATTENTION

Assurez-vous que la nourriture a été chauffée à une température adaptée à une alimentation saine avant de la placer dans l'appareil. Le non-chauffage des aliments à une température appropriée peut poser un grand risque pour la santé. Cet appareil n'est destiné qu'à maintenir des aliments préchauffés au chaud.

DANGER DE BRÛLURE : Certaines surfaces extérieures de l'appareil deviennent chaudes. Toucher ces zones de l'appareil avec précaution.



Panneau de commande (vue d'en bas)

Réglage du thermostat

La vis de réglage du thermostat est située sur le côté de l'appareil derrière le bouchon d'accès au thermostat. Les appareils sont fournis par l'usine avec la commande du thermostat réglée sur la température la plus élevée.

S'il est nécessaire de la régler, suivez la procédure suivante.

1. Placez l'interrupteur marche/arrêt de l'alimentation sur la position arrêt, débranchez le cordon d'alimentation et laissez l'appareil se refroidir.
2. Retirez le bouchon d'accès au thermostat.
3. Tournez la vis de réglage à l'aide d'un petit tournevis.
   - Tournez la vis dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour baisser la température ou dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la température.

NOTA: Ne tournez pas la vis plus d'1/8 de tour à la fois.

4. Branchez le cordon d'alimentation et placez l'interrupteur marche/arrêt de l'alimentation sur la position marche. Attendez au moins cinq minutes pour que la température se stabilise.

Généralités

Plaques rondes chauffantes de Hatco sont conçu pour fournir une durabilité et des performances maximales avec une maintenance minimale.

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :

- **Mettez l'unité hors tension depuis l'interrupteur, débranchez le cordon d'alimentation et laissez l'unité refroidir avant d'effectuer tout nettoyage, tout réglage ou tout entretien.**
- **NE PAS immerger l'appareil ni le saturer d'eau. L'appareil n'est pas étanche à l'eau. Ne pas le faire fonctionner s'il a été immergé ou saturé d'eau.**
- **Ne pas nettoyer à la vapeur ni utiliser trop d'eau sur l'appareil.**
- **Ne pas nettoyer l'appareil lorsqu'il est sous tension.**
- **L'appareil n'est pas résistant aux projections. N'utilisez pas de pulvérisation de jets nettoyants pour nettoyer l'appareil.**
- **Pour les réparations, utiliser exclusivement des pièces de rechange Hatco d'origine. Utilisez des pièces détachées Hatco authentiques sous peine d'annuler toutes les garanties et d'exposer l'utilisateur à des tensions électriques dangereuses pouvant entraîner une électrocution ou des brûlures. Les pièces de rechange Hatco d'origine sont conçues pour fonctionner sans danger dans les environnements dans lesquels elles sont utilisées. Certaines pièces de rechange génériques ou de second marché ne présentent pas les caractéristiques leur permettant de fonctionner sans danger dans la matériel Hatco.**

Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Si cet appareil doit être réparé, contacter un réparateur Hatco agréé ou le Service après-vente Hatco au +1 800-558-0607 ou +1 414-671-6350 ; télécopieur +1 800-690-2966; télécopieur internationale +1 414-671-3976.

Nettoyage

Pour préserver la finition de l'appareil et maintenir la performance, il est recommandé de nettoyer tous les jours l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT

Plonger l'appareil dans l'eau, ou le saturer d'eau, endommage l'équipement et entraîne l'annulation de sa garantie.

1. Mettre l'appareil hors tension, débrancher le cordon d'alimentation, et laisser refroidir l'appareil.

AVIS

Utilisez uniquement des nettoyants non abrasifs et des chiffons doux. Les chiffons et nettoyants abrasifs risquent de rayer la finition de l'appareil, d'altérer son apparence et de le rendre vulnérable à l'accumulation de saleté.

2. Essuyez toutes les surfaces à l'aide d'un chiffon doux, propre et humide.
3. Essuyez l'intégralité de l'appareil à l'aide d'un chiffon doux et sec.

GUIDE DE DÉPANNAGE

⚠ AVERTISSEMENT

La réparation de cet appareil doit être confiée exclusivement à du personnel qualifié. Les réparations par des personnes non qualifiées peuvent provoquer des décharges électriques et des brûlures.

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE: Mettez l'unité hors tension depuis l'interrupteur, débranchez le cordon d'alimentation et laissez l'unité refroidir avant d'effectuer tout nettoyage, tout réglage ou tout entretien.

Symptômes	Causes Probables	Action Correctrice
L'appareil est trop chaud.	Le réglage du thermostat est trop élevé.	Modifiez le thermostat pour adopter un réglage plus bas. Veuillez vous référer à « Réglage du thermostat » dans la section FONCTIONNEMENT.
	L'appareil n'est pas branché à une source d'alimentation adaptée.	Vérifiez avec un personnel qualifié que l'alimentation électrique est adaptée aux caractéristiques de l'appareil.
	Le thermostat est défectueux.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour toute demande d'assistance.
L'appareil n'est pas suffisamment chaud.	Le réglage du thermostat est trop bas.	Modifiez le thermostat pour adopter un réglage plus élevé. Veuillez vous référer à « Réglage du thermostat » dans la section FONCTIONNEMENT.
	L'emplacement de l'appareil est exposé aux courants d'air (conduits d'air climatisé ou ventilateurs d'extraction).	Bloquez les courants d'air ou déplacez l'appareil.
L'appareil ne fonctionne pas du tout.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez l'appareil sur une source d'alimentation adaptée.
	L'appareil n'est pas allumé.	Placez l'interrupteur marche/arrêt de l'alimentation sur la position marche.
	L'interrupteur marche/arrêt de l'alimentation est défectueux.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour toute demande d'assistance.
	Le thermostat est défectueux.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour toute demande d'assistance.
	L'élément chauffant est brûlé.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour toute demande d'assistance.

GARANTIE LIMITÉE

1. GARANTIE DU PRODUIT

Hatco garantit que les produits qu'il fabrique (les « Produits ») sont exempts de défauts de matériel et de fabrication, dans des conditions normales d'utilisation et de maintenance, pour une période d'un (1) an à partir de la date d'achat à condition que l'appareil soit installé et entretenu conformément aux instructions écrites de Hatco ou 18 mois après la date de l'expédition par Hatco. L'acheteur doit prouver la date d'achat du Produit par l'enregistrement du produit auprès de Hatco ou par d'autres moyens satisfaisants pour Hatco, à sa seule discrétion.

Hatco garantit que les composants du Produit suivants sont exempts de défauts de matériel et de fabrication à partir de la date d'achat (sous réserve des conditions précédentes) pour la ou les périodes de temps et en fonction des conditions listées ci-dessous :

a) Garantie d'un (1) an pour les pièces et la main-d'œuvre PLUS un an (1) supplémentaire pour les pièces uniquement :

Éléments du grille-pain à convoyeur (enveloppe métallique)
Éléments des tiroirs chauffants (enveloppe métallique)
Tiroirs, roues et glissières des tiroirs chauffants
Éléments des rampes chauffantes (enveloppe métallique)
Éléments des vitrines chauffantes (enveloppe métallique, air chauffant)
Éléments des armoires de stockage (enveloppe métallique, air chauffant)
Éléments des compartiments chauffants — série HWB (enveloppe métallique)

b) Garantie d'un (1) an pour les pièces et la main-d'œuvre PLUS quatre (4) ans pour les pièces uniquement :

Cuves 3CS et FR

c) Garantie d'un (1) an pour les pièces et la main-d'œuvre PLUS neuf (9) ans pour les pièces uniquement :

Cuves des appareils de chauffage d'appoint électriques
Cuves des appareils de chauffage d'appoint à gaz

d) Garantie de quatre-vingt-dix (90) jours pour les pièces uniquement :

Pièces de rechange

LES GARANTIES PRÉCÉDENTES SONT EXCLUSIVES ET REMPLACENT TOUTES AUTRES GARANTIES, EXPRESSES OU IMPLICITES, COMPRENANT, MAIS NE SE LIMITANT PAS À, TOUTES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU DE FINALITÉ PARTICULIÈRE OU TOUS BREVETS OU TOUTES AUTRES ATTEINTES AUX DROITS DE LA PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE. Sans restreindre la portée générale des énoncés précédents, CES GARANTIES NE COUVRENT PAS : Ampoules d'éclairage à incandescence enduites, lumières fluorescentes, ampoules de lampes chauffantes, ampoules d'éclairage à halogène enduites, ampoules de lampes chauffantes au xénon, tubes d'éclairage DEL, composants en verre et fusibles ; défaut de produit dans la cuve d'un appareil de chauffage d'appoint, dans un échangeur de chaleur à tubes à ailettes ou tout autre équipement de chauffage d'eau causé par la calcification, l'accumulation de sédiments, la réaction d'un produit chimique ou le gel ; ou une mauvaise utilisation, une manipulation ou une mauvaise application, une installation inappropriée du Produit ou l'utilisation d'une tension inappropriée.

2. LIMITES DES RECOURS ET DES DOMMAGES

La responsabilité de Hatco et la seule voie de recours de l'Acheteur prévues par les présentes seront limitées exclusivement, au gré de Hatco, à la réparation ou au remplacement à l'aide de pièces ou de Produits nouveaux ou remis à neuf par Hatco ou un centre de réparation agréé par Hatco (sauf si l'Acheteur se situe hors des États-Unis, du Canada, du Royaume-Uni ou de l'Australie, auquel cas la responsabilité de Hatco et la seule voie de recours de l'Acheteur seront limitées exclusivement au remplacement des pièces concernées par la garantie) à l'égard de toute revendication effectuée dans les délais de garantie applicables mentionnés ci-dessus. Hatco se réserve le droit d'accepter ou de rejeter toute réclamation en partie ou dans son intégralité. Dans le cadre de cette Garantie limitée, « remis à neuf » signifie une pièce ou un Produit dont les caractéristiques techniques d'origine ont été restaurées par Hatco ou un centre de réparation agréé par Hatco. Hatco n'acceptera aucun retour de Produits sans qu'il n'ait auparavant donné son accord écrit, et tous ces retours approuvés doivent être effectués aux seuls frais de l'Acheteur. HATCO NE SERA PAS TENU RESPONSABLE, DANS AUCUNE CIRCONSTANCE, DES DOMMAGES CONSÉCUTIFS OU INDIRECTS, COMPRENANT, MAIS NE SE LIMITANT PAS À, LES COÛTS DE MAIN-D'ŒUVRE OU PERTES DE PROFITS DUS À UNE UTILISATION OU À UNE IMPOSSIBILITÉ D'UTILISER LES PRODUITS OU DUS AU FAIT QUE LES PRODUITS ONT ÉTÉ INTÉGRÉS DANS OU QU'ILS SONT DEVENUS UN COMPOSANT DE TOUT AUTRE PRODUIT OU BIEN.

AUTHORIZED PARTS DISTRIBUTORS • AUTORISÉS DISTRIBUTEURS DE PIÈCES

ALABAMA

Jones McLeod Appl. Svc.
Birmingham 205-251-0159

ARIZONA

Service Solutions Group
Phoenix 602-234-2443

Byassee Equipment Co.
Phoenix 602-252-0402

CALIFORNIA

Industrial Electric
Commercial Parts & Service, Inc.
Huntington Beach 714-379-7100

Chapman Appl. Service
San Diego 619-298-7106

P & D Appliance
Commercial Parts & Service, Inc.
S. San Francisco 650-635-1900

COLORADO

Hawkins Commercial Appliance
Englewood 303-781-5548

FLORIDA

Whaley Foodservice Repair
Jacksonville 904-725-7800

3Wire Nass Service Co., Inc.
Orlando 407-425-2681

B.G.S.I.
Pompano Beach 954-971-0456

Comm. Appliance Service
Tampa 813-663-0313

GEORGIA

TWC Services
Mableton 770-438-9797

Heritage Service Group
Norcross 866-388-9837

Southeastern Rest. Svc.
Norcross 770-446-6177

HAWAII

Burney's Comm. Service, Inc.
Honolulu 808-848-1466

Food Equip Parts & Service
Honolulu 808-847-4871

ILLINOIS

Parts Town
Lombard 708-865-7278

Eichenauer Elec. Service
Decatur 217-429-4229

Midwest Elec. Appl. Service
Elmhurst 630-279-8000

Cone's Repair Service
Moline 309-797-5323

INDIANA

GCS Service
Indianapolis 317-545-9655

IOWA

Electric Motor Service Co.
Davenport 319-323-1823

Goodwin Tucker Group
Des Moines 515-262-9308

KENTUCKY

Service Solutions Group
Lexington 859-254-8854

Service Solutions Group
Louisville 502-451-5411

LOUISIANA

Chandlers Parts & Service
Baton Rouge 225-272-6620

MARYLAND

Electric Motor Service
Baltimore 410-467-8080

GCS Service
Silver Spring 301-585-7550

MASSACHUSETTS

Ace Service Co., Inc.
Needham 781-449-4220

MICHIGAN

Bildons Appliance Service
Detroit 248-478-3320

Commercial Kitchen Service
Bay City 517-893-4561

Midwest Food Equip. Service
Grandville 616-261-2000

MINNESOTA

GCS Service
Plymouth 800-345-4221

MISSOURI

General Parts
Kansas City 816-421-5400

Commercial Kitchen Services
St. Louis 314-890-0700

Kaemmerlen Parts & Service
St. Louis 314-535-2222

NEBRASKA

Anderson Electric
Omaha 402-341-1414

NEVADA

Burney's Commercial
Las Vegas 702-736-0006

Hi. Tech Commercial Service
N. Las Vegas 702-649-4616

NEW JERSEY

Jay Hill Repair
Fairfield 973-575-9145

Service Plus
Flanders 973-691-6300

NEW YORK

Acme American Repairs, Inc.
Brooklyn 718-456-6544

Alpro Service Co.
Brooklyn 718-386-2515

Appliance Installation
Buffalo 716-884-7425

Duffy's Equipment Services, Inc.
Buffalo 800-836-1014

3Wire Northern
Plattsburgh 800-634-5005

Duffy's Equipment Services, Inc.
Sauquoit 800-836-1014

J.B. Brady, Inc.
Syracuse 315-422-9271

NORTH CAROLINA

Authorized Appliance
Charlotte 704-377-4501

OHIO

Akron/Canton Comm. Svc. Inc.
Akron 330-753-6635

Service Solutions Group
Cincinnati 513-772-6600

Commercial Parts and Service
Columbus 614-221-0057

Electrical Appl. Repair Service
Brooklyn Heights 216-459-8700

E. A. Wichman Co.
Toledo 419-385-9121

OKLAHOMA

Hagar Rest. Service, Inc.
Oklahoma City 405-235-2184

Krueger, Inc.
Oklahoma City 405-528-8883

OREGON

Ron's Service, Inc.
Portland 503-624-0890

PENNSYLVANIA

Elmer Schultz Services
Philadelphia 215-627-5401

FAST Comm. Appl. Service
Philadelphia 215-288-4800

Appliance Installation & Service
Pittsburgh 412-809-0244

K & D Service Co.
Harrisburg 717-236-9039

Electric Repair Co.
Reading 610-376-5444

RHODE ISLAND

Marshall Electric Co.
Providence 401-331-1163

SOUTH CAROLINA

Whaley Foodservice Repair
W. Columbia 803-791-4420

TENNESSEE

Camp Electric
Memphis 901-527-7543

TEXAS

GCS Service
Fort Worth 800-433-1804

Armstrong Repair Service
Houston 713-666-7100

Cooking Equipment Specialist
Mesquite 888-866-9276

Refrigerated Specialist, Inc.
Mesquite 888-866-9276

Commercial Kitchen Repair Co.
San Antonio 210-735-2811

UTAH

La Monica's Rest. Equip. Service
Murray 801-263-3221

VIRGINIA

Daubers
Norfolk 757-855-4097

Daubers
Springfield 703-866-3600

WASHINGTON

3Wire Restaurant Appliance
Seattle 800-207-3146

WISCONSIN

A.S.C., Inc.
Madison 608-246-3160

A.S.C., Inc.
Milwaukee 414-543-6460

CANADA

ALBERTA

Key Food Equipment Service
Edmonton 780-438-1690

BRITISH COLUMBIA

Key Food Equipment Service
Vancouver 604-433-4484

Key Food Equipment Service
Victoria 250-920-4888

MANITOBA

Air Rite, Inc.
Winnipeg 204-895-2300

NEW BRUNSWICK

EMR Services, Ltd.
Moncton 506-855-4228

ONTARIO

R.G. Henderson Ltd.
Toronto 416-422-5580

Choquette - CKS, Inc.
Ottawa 613-739-8458

QUÉBEC

Choquette - CKS, Inc.
Montreal 514-722-2000

Choquette - CKS, Inc.
Québec City 418-681-3944

UNITED KINGDOM

Marren Group
Northants +44(0)1933 665313

HATCO CORPORATION
P.O. Box 340500
Milwaukee, WI 53234-0500 U.S.A.
(800) 558-0607 (414) 671-6350
Parts and Service Fax (800) 690-2966
International Fax (414) 671-3976
partsandservice@hatcocorp.com
www.hatcocorp.com

Register your unit online!

See IMPORTANT OWNER INFORMATION section for details.

S'inscrire en ligne!

Lisez la section INFORMATIONS IMPORTANTES POUR LE PROPRIETAIRE pour plus de informations.

Printed in U.S.A. November 2012 P/N 07.04.271.00 Form No. GRSRM-1112